

GHIACCIOLO ASSORTITO INCARTO GELIDOR 50 pz

1. CARATTERISTICHE

Descrizione	Ghiaccioli assortiti ai gusti Limone, Arancia, Menta, Amarena, Tamarindo, Anice multipacco 3500g (50 pezzi da 70g cad)
Ingredienti	LIMONE: acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi ARANCIA: acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi MENTA: acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi, colorante (E-131) AMARENA: acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi TAMARINDO: acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi, colorante (E-150b) ANICE : acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi, colorante (E-131) SENZA GLUTINE
Shelf-life	24 mesi dalla data di produzione se conservato negli imballi originali integri, alla temperatura minima di -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

2. INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità Consumatore:		Unità Scatola:	
Codice EAN	8015167000239	Codice a barre scatola	08015167000239
N. unità (ghiacciolo)	50	N. unità consumatore	1
Imballo primario	PPL coestruso	Imballo secondario/scatola	Cartone
Peso singolo imballo primario (g)	1.0	Peso Imballo scatola (g)	125
Peso singolo stecco (g)	1.0	Chiusura scatola	Colla
L x P x H (mm) ghiacciolo	190 x 55 x 20	L x P x H (mm)	285 x 250 x 125
Peso lordo singolo ghiacciolo (g)	72	Numero cartoni per m ³	112
		Peso lordo (kg)	3.7
Formato data scadenza	GG/MM/AA	Formato data scadenza	GG/MM/AA
Lotto: (Giorno di produzione secondo calendario giuliano e Anno)	GGG/AA	Lotto: (Giorno di produzione secondo calendario giuliano e Anno)	GGG/AA
Unità Logistica	TIPO 1	TIPO 2	TIPO 3
Cartoni per strato	12		
Totale strati	12		
Cartoni in più	6		
Totale cartoni per bancale	150		
L x P x H (mm) Bancale incluso	800 x 1200 x 1650		
Codice a barre bancale			

3. ANALISI

Valori nutrizionali Medi riferiti a 100g di prodotto finito		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	289 kJ 68 kcal	CBT (UFC/g)	< 500.000
Grassi	0.0 g	Coliformi totali (UFC/g)	< 100
- di cui: acidi grassi saturi	0.0 g	Staph C+(UFC/g)	<100
Carboidrati	17.0 g	Salmonella	Assente / 25 g
- di cui: zuccheri	17.0 g	Listeria monocytogenes	Assente / 25 g
Proteine	0.0 g		
Sale	0.02 g		
Informazioni allergeni	Contiene:	Prodotto in uno stabilimento che fa uso di:	
	-	-	

Dichiarazioni conformità

- GMO:** GMO – FREE: Reg. CE1829/2003 e 1830/2003 e succ. modifiche
- Idoneità imballo:** Imballo primario a contatto con gli alimenti conforme alle leggi vigenti (Reg. CE 10/11 e succ. modifiche)
- Etichettatura:** Conforme al Reg. UE 1169/2011
- Irraggiamento:** Le materie prime utilizzate non sono sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti
- Additivi:** Conformi al Reg. CE 1333/2008 e succ. modifiche
- Sistema Qualità:** Conforme ai requisiti dello standard IFS Food
- HACCP:** Conforme ai requisiti del Reg CE 852/2004 e Reg.CE 178/2002
- Norme di buona Fabbricazione:** Conformi ai requisiti GMP Edo spa
- Prodotto e confezionato da:** EDO s.p.a. viale Aldo Moro 14, Calcio (Bg) ITALIA



REDATTO e APPROVATO DA RGO

Dr. Luigi Facchinetti

La presente annulla e sostituisce le versioni precedenti
Data Emissione: rev.01 13/05/2017